

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 30.03.2026	Hackfleisch-Lauch-Eintopf dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu heiße Kirschen	Frisches Obst
Dienstag, 31.03.2026	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Grützwurst an Sauerkraut und Salzkartoffeln	Pfirsichkompott
Mittwoch, 01.04.2026	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und Gemüseis dazu Selleriesalat	Paprika-Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Selleriesalat	Ananaskompott
Donnerstag, 02.04.2026	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffel	Linseneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Freitag, 03.04.2026	Pangasius pochiert an Dillrahmsöße Salzkartoffel dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Quarkkeulchen Zimt und Zucker mit Apfelmus dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Samstag, 04.04.2026	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 05.04.2026	Falscher Hase an Bratensoße mit Champignon-Spargel-Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: